

LE BISTROT DU POTAGER

GERLAND

Des produits frais issus de petits producteurs, une cuisine généreuse
qui fait du bien, de bonnes quilles dans une ambiance conviviale.
Partager, s'amuser et prendre du plaisir tout simplement,
bienvenue au Bistrot du Potager !

NOS COCKTAILS

LES SANS ALCOOL (20cl) :

.Ceders Gin Tonic 9€

.Fruité 9€

Purée de fruit / Sucre / Citron vert / Eau gazeuse

.Détox du moment 6€

GIN TONIC AVEC TONIC ARCHIBALD (20cl) 12€ :

.Parcelle

.BB9

SPRITZ (25cl) 12€ :

.Aperol

.Campari

.Saint-Germain

.Bellecour

PUNCH DU POTAGER (20cl) 10€

FOLLE ENVIE TONIC ARCHIBALD (20CL) 10€

BIÈRE PRESSION

.Affligem Blanche 4,50€ (25cl) - 9€ (50cl)

.Monday Monday IPA Belafonte 5€ (25cl) - 10€ (50cl)

BIÈRE BOUTEILLE BELAFONTE (33cl)

.Sun of a Beach 7,50€

.Roll With It t 7,50€

.Tchiki Boom 7,50€

N'hésitez pas à demander notre liste de digestifs.

Afin de réduire l'impact sur l'environnement et pour le bien-être de nos
équipes, nous avons mis en place un système d'eau microfiltrée.
L'eau microfiltrée plate est à disposition à volonté.

LE BISTROT DU POTAGER

GERLAND

Menu du jour (uniquement le midi)
entrée, plat et dessert à 25 euros

A LA CARTE

Starters

Assiette de cecina de leone, huile d'olive, amandes	20
Assiette de salaisons basque de peio, beurre, guindillas	20
Couteaux gratinés au beurre d'escargot	16
Palette ibérique Bellota, guindillas	20
Txistorra de Navarre entière grillée	13
Tarama maison, focaccia, poutargue, citron	13
Oeuf mimosa, homard, truffe melano, graines de moutarde	16
Beignets de calamar, mayonnaise épicée, citron	13

Petits plats à partager ou pas

Brochettes de cœurs de canard, lard Noir de Bigorre, ketchup de piquillos	12
Poireaux, ajo blanco, maigre, ail des ours	18
Agneau de la Ferme de Clavisy, brocoli, noix, anchois fumé, kumquat	18
Croque au pain de la Maison Deschamps, jambon blanc Jérémie Crauser, Saint-Nectaire, beurre truffé, salade	19
Asperges vertes, truffe melano, hollandaise au beurre noisette, voile de cochon 100 jours	20
Tataki de thon rouge de ligne, rémoulade wasabi, soja-gingembre, chips de riz	18
Chou-fleur, oseille, piment fumé du Béarn, myrtilles préservées	13

Coquinerias

Poêlée de poulpe de roche, chorizo frais, champignons de Paris, persillade, xipister, piquillos	27
Fricassée de ris de veau, pommes de terre Délicatesse, champignons de saison, persillade, jus corsé, crème de homard	30
Bœuf maturé de l'Argot (min 300gr), jus corsé, pommes de terre, ail confit	16€/100gr
Côte de bœuf maturée de La Ferme de Clavisy, pommes de terre, ail confit, jus corsé, salade	12€/100gr
Karaage de poulet, buns maison, condiments	20
Pavé de cabillaud, asperges blanches, orange sanguine, olive-pignon-câpre	26

Fromages

Plateau de fromages de nos producteurs	16
--	----

LE BISTROT DU POTAGER

GERLAND

LES DESSERTS

Les cookies du Bistrot, confiture de lait	9
Tout vanille de Tahiti	9,50
Pomelos et genièvre	9,50
Le Mitchut® comme un pain perdu, caramel	9
Café cookies	6,50
Thé cookies	8,50